Vietnamesische Spezialitäten

Vorspeisen - Starters

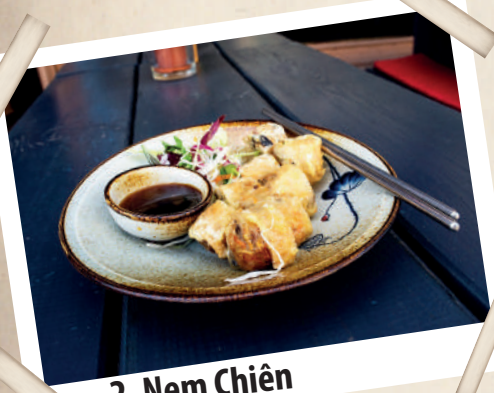
1. Summer roll
Hausgemachte Sommerrollen aus Reispapier, gefüllt mit Reisnudeln, Eier, Salat, Kräutern, Erdnüssen, hausgemachten Ingwer Limetten Soße (2 Stk)

Homemade summer rolls from rice paper, stuffed with rice noodles, eggs, lettuce, herbs, peanuts and ginger limes sauce(2 pcs)

1a. Tofu - Tofu ***3,90 €***
1b. Hühnerfleisch - Chicken ***3,90 €***
1c. Garnelen - Prawn ***4,20 €***

1. Nem Cuốn

2. Spring rolls **3,90 €**
Hausgemachte Frühlingsrollen, gefüllt mit gehacktem Rind – und Schweinefleisch, Glasnudeln, Gemüse und Morcheln. Serviert mit hausgemachten Limetten Chili Soße
Homemade spring rolls, stuffed with beef and pork, glas-noodles , vegetables and morels. Served with homemade limes chili sauce. (6 pcs)


2. Nem Chiên

3. Vegetarian spring rolls **3,90 €**
Hausgemachte vegetarische Frühlings-rollen, gefüllt mit veschiedenen Gemüsen Mungbohnen, Glasnudeln. Serviert mit hausgemachten Limetten Chili Soße.
Homemade vegetarian fried spring rolls with vegetables, mung beans, morels, glas-noodles. Served with homemade limes chili sauce. (6 pcs)

3. Nem chiên chay

5. Saté Chicken Skewers **3,90 €**
Gegrillte Saté Hähnchenspieße, frische Kräutern. Serviert mit Kokos Erdnusssoße. (2 Stk)
Grilled satay chicken skewers topped with fresh herbs and coconut-peanut sauce. (2 pcs)

5. Gà xiên Saté

6. Chiên xù

6. Lua Temptation 4,90 €

2 Stk knusprige panierte Garnelen,
2 Stk knusprige panierte Lachs
2 pcs crispy fried scampi ,
2 pcs crispy fried salmon

7. Hoành Thánh Chiên

7. Crunchy Wonton 4,50 €

5 Stk Frische knusprige gebackene Wan Tan mit Garnelen, Hühnerfleisch, Salat, dazu Süßsauersoße.
5 pcs Fresh crispy fried wontons with shrimp, chicken, salad, sweet-sour sauce

8. Há Cảo Hấp Lồng

8. Steamed Dumpling 4,90 €

4 Stk gedämpfte Teigtaschen mit Füllung aus feine gemahlene Garnelen, Hühnerfleisch serviert mit Hoisin Soße und Salat.
4 pcs steaming dumpling with crusched shrimps, chicken served with hoisin sauce and salad

9. Đậu nành Nhật

9.Green Soybeans 4,20 €

Japanische Bohnen in Salzwasser blanchiert
Japanese beans boiled in saltwater

16. Lụa Plate for two 13,90€

2 Stk. Spring rolls
2 Stk Salmon Temtation
2 Stk Saté chicken skewer
2 Stk Steamed Dumpling
Green Soybeans

16. Mâm Khai Vị 2 Người

Vorspeise Suppe
Starters Soups

21. Miso soup
Miso Suppe aus Sojapaste, getrocknete Algen, Frühlingszwiebel
Miso Soup with Soy paste, dried algae , spring onion

21a. Tofu - Tofu **2,90 €**
21b. Lachs – Salmon **4,50 €**

21. Canh Miso

22. Canh Sữa Dừa

22. Creamy coconut soups **3,90 €**
Kokosmilchsuppe aus Kokoscreme, Hühnerfleisch oder Tofu, Champignons, Tomaten, Bambus, Zitronengras, Galgant, Koriander, Frühlingszwiebel
Coconut milk soup made from coconut cream, chicken or tofu, mushrooms, Tomatoes, bamboo, lemongrass, galangal, coriander, spring onion

23. Sour shrimp soup **4,50 €**
Garnelensuppe aus Tomaten, Champignons, Galgant, Zitronengras, Koriander, Frühlingszwiebel, Süß-sauer -scharf - Brühe (leicht scharf)
Shrimp soup made from tomatoes, mushrooms, galangal, lemon grass, coriander, spring onion, Sweet-sour -hot - broth (slightly hot)

23. Canh Tôm Chua

24. Canh Rau Chay

25. Canh hoành thánh

24.Vegetable soup **3,50 €**
Vitaminreiche Gemüsesuppe mit Tofu, Koriander, Frühlingszwiebel in klare Brühe.
vegetable soup with tofu, coriander, spring onion in clear broth.

25. Wonton soup **4,50 €**
Wantan Suppe aus gedämpfte Wan Tan, Gemüse, Koriander, Frühlingszwiebel in klare Brühe.
Wontons soup made from steamed wontons, vegetables, coriander and Spring onion in clear broth.

Salat
Salad

31. Seaweed Salad **4,20 €**

Wakame-Salat aus gekochtem, feingeschnittenem Wakame mit etwas Sesamöl, Chili und Sesamsamen

Wakame salad made from cooked, finely chopped wakame with some sesame oil, chilli and sesame seeds

---

32. Avocado Salad **4,90 €**

Reife Avocado mit knackigen gemischten Salat,
Gurken, Karotten, frischen Kräutern, Erdnüsse, Röstzwiebel,
verfeinet mit Sesam Dressing (leicht scharf).

Ripe avocado with crisp mixed salad, Cucumbers, carrots, fresh herbs, peanuts, roasted onions, refined with sesame dressing (slightly spicy).

---

35. Glass noodle salad [B] **3,90 €**

Aromatischer Glasnudelsalat mit Tofu oder Huhn, dazu verschiedene Kräuter, geröstete Erdnüsse, Röstzwiebel. (leicht scharf)

Glass-noodle salad with tofu or chicken, different fresh herbals, roasted peanuts, fried onions.(mildly spicy)

31. Gỏi Rong Biển

35. Gỏi Miến